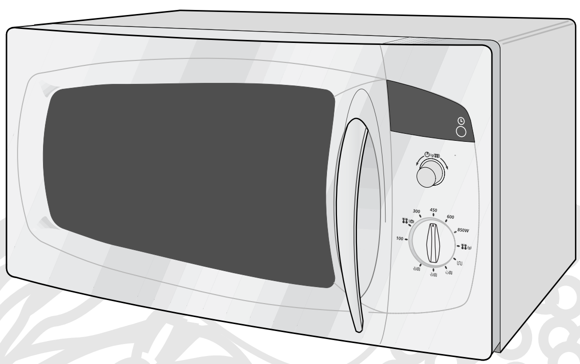
MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

CE282DN / CE282DNT

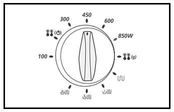


Codice No. : DE68-02306C

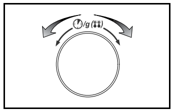
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

Als u voedsel wilt bereiden

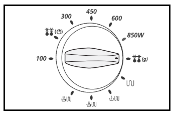


1. Plaats het gerecht in de magnetron.
   Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de gewenste stand.

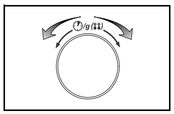


2. Stel de kooktijd in door de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (/g) in de gewenste stand te zetten.
   Na ongeveer 2 seconden begint de magnetron te werken.

Als u voedsel wilt Automatisch ontdooien

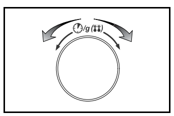


1. Zet de draaiknop voor het instellen van het **vermogen** op het symbool voor **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ((g)).



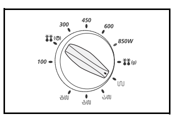
2. Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (/g) op het juiste gewicht.
   Na ongeveer 2 seconden begint de magnetron te werken.

Als u de ingestelde tijd wilt veranderen

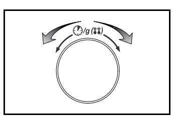


Laat het gerecht in de magnetron zitten.
Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (/g) op de gewenste tijd.
Na ongeveer 2 seconden werkt de magnetr verder.

Als u voedsel wilt grillen

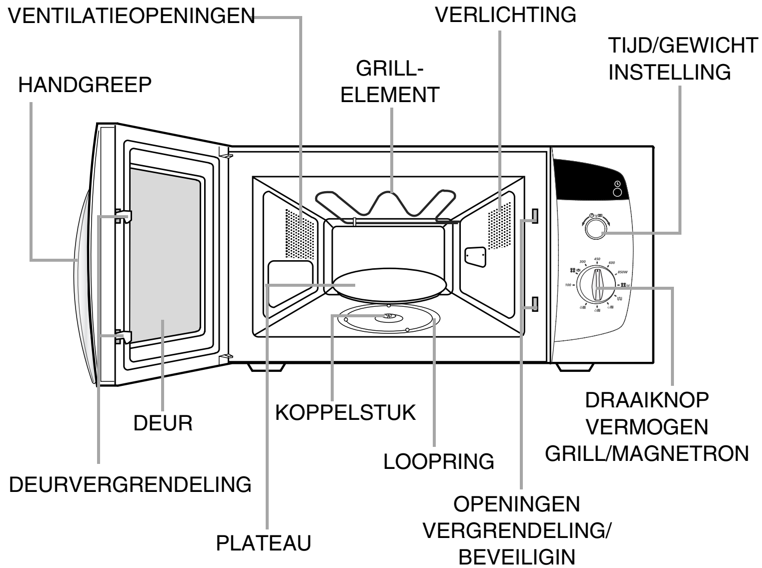


1. Zet de draaiknop voor het **vermogen** op **grill** ( ).



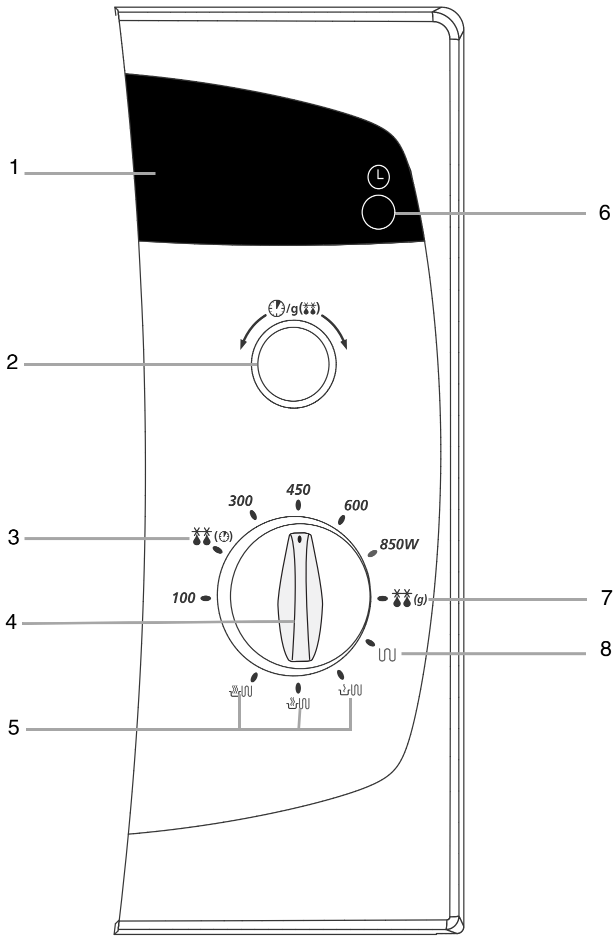
2. Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (/g) op de gewenste tijd.
   Na ongeveer 2 seconden begint de grill te werken.

Plaats van de onderdelen



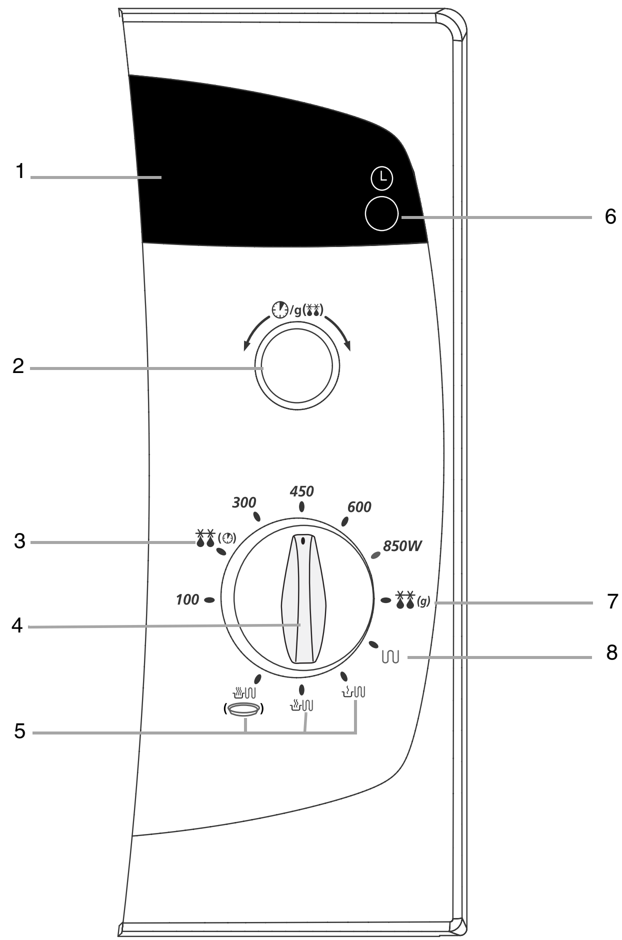
NL

Model : CE282DN



1. DISPLAY
2. TIJD/GEWICHT INSTELLING
3. HANDINSTELLING ONTDOOIEN
4. DRAAIKNOP VERMOGEN GRILL/MAGNETRON
5. COMBINATIE STANDEN
6. INSTELKNOP KLOK
7. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
8. GRILL

Model : CE282DNT

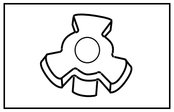


1. DISPLAY
2. TIJD/GEWICHT INSTELLING
3. HANDINSTELLING ONTDOOIEN
4. DRAAIKNOP VERMOGEN GRILL/MAGNETRON
5. COMBINATIE STANDEN
6. INSTELKNOP KLOK
7. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
8. GRILL

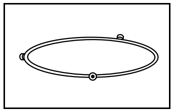
NL

Accessoires

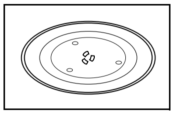
Afhankelijk van het door u aangeschafte model zijn bij uw magnetronoven een aantal veelzijdige toebehoren geleverd.



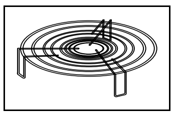
1. **Koppelstuk,** dat correct op de motoras onder in de magnetronoven moet worden gezet.
   Doel: Het koppelstuk zorgt dat het plateau draait.



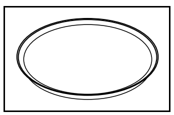
2. **Loopring,** die u midden in de magnetronoven legt.
   Doel: De loopring ondersteunt het plateau.



3. **Plateau,** dat u met het middelpunt op het koppelstuk plaatst.
   Doel: Het plateau is het kookvlak. Het is makkelijk uit de oven te nemen om het te reinigen.



4. **Metalen rooster**, voor op het plateau.
   Doel: Het metalen rooster kan bij grillen en combinatieprogramma's worden gebruikt.



5. **Bruinplateau (alleen CE282DNT)**, zie pagina 11.
   Doel: Dit plateau zorgt voor een knapperig gebruind gerecht (b.v. bij gebak of pizza). Het kan worden gebruikt bij de functies magnetron en grillen en combinatieprogramma's.

☛ Gebruik de oven **NOOIT** als de loopring en het plateau niet zijn geplaatst.

Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven.

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Vooraan in de handleiding vindt u beknopte instructies voor vier basisfuncties:

- ***Koken***
- ***Ontdooien (Handinstelling&Automatisch)***
- ***Bereidingstijd verlengen***
- ***Voedsel grillen***

Voor in de handleiding vindt u afbeeldingen, met name van het bedienings-paneel, zodat u alle toetsen makkelijker kunt vinden.

In de stapsgewijs beschreven handelingen worden vier symbolen gebruikt.

☛	✉	✻	↶ ↷
Let op	**Opmerking**	**Opgepast**	**Draaien**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid.
Het is van groot belang dat de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Belangrijke veiligheidsinstructies.

Zorgvuldig doorlezen en bewaren.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de combi magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de combi magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden, waardoor de combi magnetron beschadigd raakt.

2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de combi magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten
     Voorbeeld: Afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel
     Voorbeeld: Eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.

3. Laat de combi magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de combi magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.

4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de combi magnetron.

5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de combi magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.

6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de combi magnetron aan.
   Reden: Het grill-element en de binnenwanden blijven ook nadat de combi mag-netron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich eraan kunt bran-den, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aan-raking kan komen met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.

7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de combi magnetron:
   - Doe nooit brandbare materialen in de combi magnetron, ook niet als hij uit staat
   - Verwijder de sluitingen van papieren of plastic zakjes.
   - Gebruik uw combi magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
   - Als u rook ziet, moet u de deur van de combi magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen.

8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
   - **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de combi magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   - Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer ALTIJD na het opwar men.
   - Wees na het opwarmen voorzichtig met de verpakking, fles e.d. Als deze te heet is geworden, kunt u zichzelf branden.
   - Het is mogelijk dat voedsel of vloeistoffen buiten de combi magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten.
   - Om te voorkomen dat vloeistoffen na afloop van het opwarmen aan de kook raken, met het risico op verbranding, moet u een plastic of glazen lepeltje of stokje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het opwarmen voorzichtig omroeren.
     Reden: Tijdens het opwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt tijdelijk wat hoger liggen. Hierdoor is het mogelijk dat de vloeistof plotseling aan de kook raakt en naar buiten spat wannneer u deze uit de magnetron haalt. U kunt zichzelf dan branden.
   - Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
     * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
     * Dek de wond af met schoon, droog verband.
     * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
   - Vul flessen e.d. **NOOIT** tot de rand en maak gebruik van potjes e.d die van boven wijder zijn dan van onderen, om overkoken te voorkomen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
   - Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
   - Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.

9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
   - Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warm tebronnen.
   - Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de mag netron opent.
<u>Reden:</u> Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.

11. Houd de binnenkant van de combi magnetron schoon.
<u>Reden:</u> Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de combi magnetron minder efficiënt werkt.

12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de combi magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
<u>Reden:</u> Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

13. Als de combi magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.

BELANGRIJKE VEILGHEIDSINSTRUCTIES
Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de combi mag-netron. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of
ander brandbaar materiaal zit.

BELANGRIJK
Laat kleine kinderen NOOIT de combi magnetron gebruiken of ermee spelen. Ook mogen kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de magnetron komen wanneer deze in gebruik is. Speelgoed en andere voor kindere aantrekkelijke dingen mogen niet te dicht bij de magnetron worden bewaard of verstopt.

WAARSCHUWING:
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, moet u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

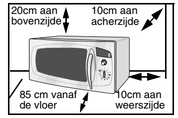
WAARSCHUWING:
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING:
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

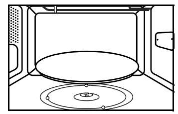
WAARSCHUWING:
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

Magnetronoven installeren

Zet de oven op een egaal en waterpas werkvlak dat sterk genoeg is om zijn gewicht te dragen.



1. Let er bij installatie van de magnetron op dat er aan alle kanten voldoende ventilatieruimte overblijft. Aan de achterkant en de zijkanten moet deze ruimte minstens 10 cm zijn, aan de bovenkant 20 cm en minimaal 85 cm vanaf de vloer.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven. Plaats de loopring en het plateau.
Zorg dat het plateau onbelemmerd kan draaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

✻ Blokkeer **NOOIT** de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

✻ Voor uw eigen veiligheid is het van belang dat u de kabel aansluit op een geaard (3-polig) stopcontact van 230 Volt, 50 Hz wisselstroom. Is de kabel van de magnetron beschadigd, laat deze dan door uw fabrikant, service center of deskundige monteur vervangen door een nieuwe kabel.

✻ Zet de magnetronoven **NIET** op een plek waar het heet of vochtig kan zijn. Voorbeeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

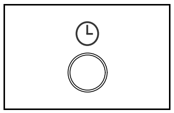
✻ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

Klok gelijkzetten

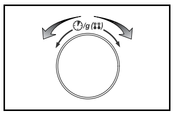
Uw combi magnetron heeft een ingebouwde klok. De weergave kan worden ingesteld op 12-uurs of 24-uurs aanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

- ***Wanneer de combi magnetron in gebruik wordt genomen***
- ***Na stroomuitval***

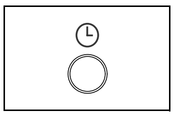
✉ Vergeet niet om aan het begin en einde van de zomertijd de klok gelijk te zetten.



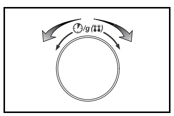
1. | **Voor tijdweergave in ...** | **Drukt u de ( ) knop...** |
   |---|---|
   | 24-uurs aanduiding | Eenmaal in |
   | 12-uurs aanduiding | Tweemaal in |



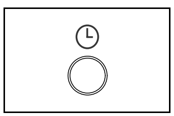
2. Draai aan de draaiknop **tijd/gewicht instelling** ( ) om de uren in te stellen.



3. Druk op de knop.



4. Draai aan de draaiknop **tijd/gewicht instelling** ( ) om de minuten in te stellen.



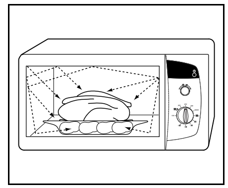
5. Druk op de knop.

De werking van uw magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie wordt door deze golven zo overgebracht dat het voedsel wordt verwarmd zonder dat het van vorm of kleur verandert. U kunt voedsel en dranken met uw combi magnetron:

- ***Ontdooien, (Handinstelling & Automatisch)***
- ***Opwarmen***
- ***Koken***

Zo werkt uw magnetron



1. De magnetron produceert microgolven die door de beweging van het draaiplateau gelijkmatig op het voedsel kunnen inwerken.
2. Het voedsel neemt de microgolven op. De golven dringen ongeveer 2,5 centimeter in het voedsel door. De warmte verspreidt zich vanzelf verder door het voedsel.
3. De bereidingstijd hangt af van de gebruikte schaal, bord, etc. en van de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Vochtgehalte
   - Begintemperatuur (ingevroren, gekoeld, kamertemperatuur)

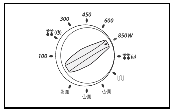
☛ Aangezien dieper gelegen gedeelten van het voedsel alleen door het verspreiden van de warmte gaar worden, gaat het garen door nadat het voedsel uit de magnetron is gehaald (“nagaren”). Laat uw gerechten dan ook enige tijd staan, zoals aangegeven in recepten en in dit boekje, zodat:

- Het voedsel tot in het midden gelijkmatig gaar wordt
- Het voedsel door en door dezelfde temperatuur heeft

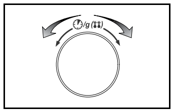
Controleer of uw combi magnetron goed werkt

Hieronder vindt u een eenvoudige manier om te kijken of uw magnetron goed werkt.

Open de magnetron door aan de handgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Doe de deur weer dicht.



1. Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de hoogste stand.



2. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** (⏲/g).
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met steeds een minuut pauze.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ De combi magnetron moet op een geschikt stopcontact worden aangesloten. Het draaiplateau moet op zijn plaats zitten. Als u niet de hoogste vermogensstand gebruikt, duurt het langer voor het water kookt.

Suggesties voor het oplossen van problemen

Treedt een van de hieronder aangegeven problemen op, probeer het dan met de vermelde suggesties op te lossen.

◆ Dit is normaal.
- Condensvorming in de oven
- Luchtstroming rond de deur en de ovenbehuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de ovenbehuizing
- Stoom rond de deur en uit de ventilatieopeningen

◆ De oven doet niets als u de knop **tijd/gewicht instelling** (⏲/g) verdraait.
- Is de deur goed gesloten?

◆ Maaltijd wordt helemaal niet gekookt.
- Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld ?
- Is de deur goed gesloten?
- Misschien is het stroomverbruik van de oven zo hoog dat een zekering is doorgesmolten.

◆ Voedsel wordt oververhit of blijft te koud.
- Hebt u voor deze soort voedsel de juiste bereidingstijd ingesteld?
- Hebt u het juiste vermogen ingesteld?

◆ In de oven ontstaan vonken of knetterende geluiden.
- Hebt u serviesgoed met een metaalhoudende sieropdruk in de oven gezet?
- Hebt u metalen bestek of keukengerei in de oven geplaatst?
- Bevindt aluminiumfolie zicht dicht bij de wanden van de ovenruimte?

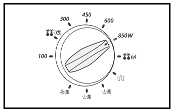
◆ De oven stoort op de radio of de televisie.
- Tijdens het gebruik kan de oven enige storing op de radio of televisie veroorzaken. Dit is normaal. U lost dit probleem op door de oven op grotere afstand van televisies, radio’s of antennes op te stellen.
- Als de microprocessor in de oven storingen oppikt, dan verdwijnt soms de informatie op het display. U lost dit probleem op door de netkabel uit het stopcontact te trekken en weer aan te sluiten. Stel daarna de tijd opnieuw in.

✉ Als de bovenstaande suggesties het probleem niet verhelpen, neem dan contact met uw leverancier of met de technische dienst van SAMSUNG.

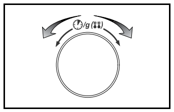
Koken en opwarmen

Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht.



1. Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de hoogste stand. **(MAXIMAAL VERMOGEN: 850 W)**



2. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** ( ).
   De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
   1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

☛ Zet de combi magnetron **nooit** aan terwijl hij leeg is.

✉ U kunt de magnetron met de draaiknop voor het **vermogen** tijdens het verwarmen op een andere stand zetten.

Vermogensstanden

U kunt kiezen uit de hieronder aangegeven vermogensstanden

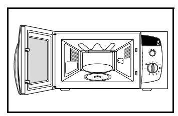
Stand	Vermogen	
	Magnetron	Grill
HOOG	850 W	
MIDDEL/HOOG	600 W	
MIDDEL	450 W	
MIDDEL/LAAG	300 W	
HANDINSTELLING VOOR ONTDOOIEN ( )	180 W	
AUTOMATISCH ONTDOOIEN ( )	180 W	
LAAG/WARMHOUDEN	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

✉ Als u een hoger vermogen kiest, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

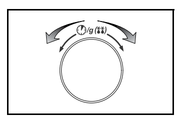
✉ Als u het vermogen lager zet, moet u een langere bereidingstijd kiezen.

Stoppen met verhitten

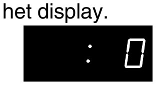
U kunt de magnetron altijd stoppen en het voedsel controleren



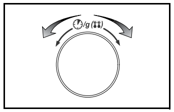
1. Tijdelijk stoppen:
   Open de deur.
   De magnetron stopt. Sluit de deur om verder te gaan.



2. Definitief stoppen:
   Draai de knop **tijd/gewicht instelling** ( ) geheel naar links.
   ": 0 " verschijnt in het display.



Resterende bereidingstijd bijstellen

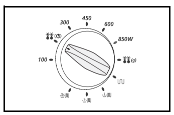


U kunt terwijl de magnetron werkt, de resterende bereidingstijd veranderen met de draaiknop **tijd/gewicht instelling** ( ). Voor een kortere bereidingstijd draait u de knop naar links, voor een langere naar rechts.

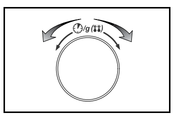
Handinstelling voor ontdooien

In de stqnd Handinstelling voor Ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien.

Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Zet de draaiknop voor het instellen van het **vermogen** op het symbool voor **HANDINSTELLING VOOR ONTDOOIEN**( ).



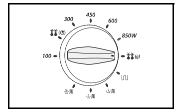
2. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** ( ).
   De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
   1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

- Gebruik uitsluitend magnetronbestendig serviesgoed.
- Wilt u voedsel handmatig ontdooien, kies dan de ontdooitfunctie en een vermogen van 180 W. Voor meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden, zie pagina 19.

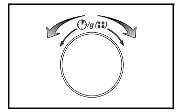
Automatisch ontdooien

In de stand Automatisch Ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien.

Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Draai de knop voor het **vermogen** op **Automatisch Ontdooien** ( ).



2. Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** ( ) op het juiste gewicht.
   De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
   1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

N.B. Gebruik uitsluitend magnetronbestendig serviesgoed.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmaterialen. Leg het bevroren product op het draaiplateau.

Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.

Houd wanneer de magnetron klaar is met het ontdooiprogramma de op het betreffende gerecht van toepassing zijnde nagaartijd aan.

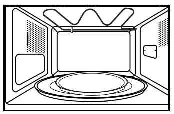
Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
Vlees	200-1500g	20-60 min	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.
Gevogelte	200-1500g	20-60 min	
Vis	200-1500g	20-50 min	

Bruinplateau (CE282DNT)

NL

Uw Samsung magnetronoven heeft een bruinplateau als extra accessoire. Met dit bruinplateau kunt u niet alleen een bruin korstje aan de bovenkant krijgen (met de grill), maar ook de onderkant van het voedsel krijgt een knapperig bruin korstje door de hoge temperatuur van het bruinplateau. De tabel op de volgende pagina toont de gerechten die u op het bruinplateau kunt bereiden.

U kunt het bruinplateau ook gebruiken voor bacon, eieren, worstjes etc.



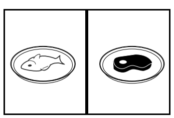
1. Zet het bruinplateau op het draaiplateau en ver warm het voor met de hoogste temperatuurin stelling van de combinatiefunctie [600W + Grill ( )]. Volg de tijden en aanbevelingen in de tabel.
2.

☛ Gebruik altijd ovenwanten als u het bruinplateau uit de oven neemt: het wordt erg heet.

3. Smeer het bruinplateau in met olie als u bacon of eieren bakt. Zo krijgt uw gerecht een mooi bruin korstje.

✻ Het bruinplateau heeft een teflonlaag die niet krasvast is. Gebruik geen scherpe voorwerpen, zoals een mes, om te snijden op het plateau.

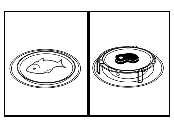
✻ Gebruik plastic kookgerei om krassen op het plateau te voorkomen of haal het voedsel eerst van de plaat af voordat u het gaat snijden.



4. Leg het voedsel op het bruinplateau.

☛ Leg geen voorwerpen op de plaat die niet hittebestendig zijn, bijv. een plastic schaal.

☛ Zet het bruinplateau niet in de oven zonder het draaiplateau.



5. Zet het bruinplateau op het rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

6. Kies de gewenste bereidingstijd en het vermogen. Kijk in onderstaande tabel.

Schoonmaken van bruinplateau

Maak het bruinplateau schoon met warm water en een schoonmaakmiddel en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen borstel of schuursponsje; de bovenste laag raakt dan beschadigd.

✻ **Opmerking**

Het bruinplateau is niet vaatwasmachinebestendig.

Instelling bruinplateau (CE282DNT)

We raden u aan het bruinplateau direct op het draaiplateau voor te verwarmen.

Bruinplateau voorverwarmen op 600 W + Grill-functie ( ), volg de tijden en instructies in de tabel.

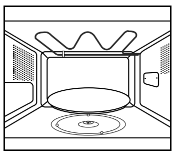
Gerecht	Hoeveelheid	Nawarmtijd	Vermogen	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Bacon	80 g (4 plakjes)	3 min	600W+ Grill ( )	3½-4 min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de plakjes naast elkaar op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Gegrilde tomaten	200 g (2 stuks)	3 min	450W+ Grill ( )	4½-5 min	Bruinplateau voorverwarmen. Snijd de tomaten in tweeën. Doe er kaas op. Leg in een cirkel op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Hamburger (diepvries)	125 g (2 stuks)	3 min	600W+ Grill ( )	7-7½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de bevroren hamburgers in een cirkel op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster. Draai na 4 - 5 min. om.
Baguettes (diepvries)	200 - 250 g (2 stuks)	4 min	450W+ Grill ( )	8-9 min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg één baguette naast het midden en 2 baguettes naast elkaar op het plateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Pizza (diepvries)	300 - 350 g	4 min	600W+ Grill ( )	9-10 min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de diepvries pizza op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Gebakken aardappels	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill ( )	5-6 min 8-9 min	Bruinplateau voorverwarmen. Snijd de aardappels in tweeën. Leg ze op het bruinplateau met de doorgesneden helft naar beneden. Leg ze in een cirkel. Zet het bruinplateau op het rooster.
Vis-sticks (diepvries)	150 g (5 stuks) 300 g (10 stuks)	4 min	600W+ Grill ( )	7-8 min 9-10 min	Bruinplateau voorverwarmen. Vet de plaat in met 1 eetlepel olie. Leg de vissticks in een cirkel op het plateau. Draai om na 4 min (5 stuks) of na 6 min (10 stuks).
Kip-nuggets (diepvries)	125 g 250 g	4 min	600W+ Grill ( )	5-5½ min 7½-8 min	Bruinplateau voorverwarmen. Vet de plaat in met 1 eetlepel olie. Leg de kipnuggets op het plateau. Zet het bruinplateau op het rooster. Draai na 3 min. (125 g) of 5 min. (250 g) om.
Pizza (koud)	300 - 350 g	4min	450W+ Grill ( )	6½-7½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de koud pizza op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.

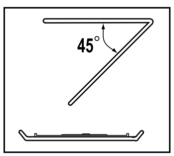
Positie van verwarmingselement

Het verwarmingselement wordt gebruikt bij de functie grillen. Er zijn twee mogelijke posities:

- ***horizontaal voor grillen of combinatiefunctie magnetron + grill***
- ***schuin (hoek van 45°) voor schoonmaken***

Wijzig de stand van het element alleen als het afgekoeld is en forceer niets als u het in de verticale stand wilt brengen.

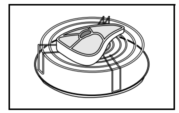




U wilt het element gebruiken...	Handelingen...
in horizontale positie (grillen of combinatiefunctie magnetron+grill)	◆ Trek het element naar voren. ◆ Druk het element naar boven tot het evenwijdig aan het plafond van de oven hangt.
in schuine positie (alléén voor schoonmaken)	◆ Zet het verwarmingselement in een hoek van 45°. ◆ Zet het na schoonmaken weer terug in de horizontale positie.

Serviesgoed

Gebruik magnetronbestendige materialen; gebruik geen plastic bakjes, borden, papieren bekers, papieren doekjes, etc.

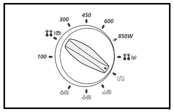


Gebruik bij gecombineerde bereiding (magnetron + grill) alleen materiaal dat geschikt is voor een magnetronoven en een gewone oven. Metalen voorwerpen, zoals pannen of bestek, kunnen schade aan uw magnetron toebrengen.

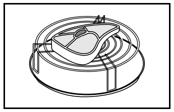
Op pagina 15 vindt u meer informatie over geschikte materialen.

Grillen

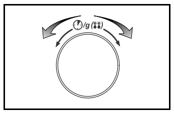
Met de grill kunt u gerechten snel verhitten en bruineren, zonder gebruik te maken van microgolven. Uw combi magnetron wordt daarom geleverd met een grillrooster.



1. Voorverwarmen van de grill: zet de draaiknop voor het vermogen op **grill** (…) en stel de voorverwarmtijd in met de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (…).



2. Open nadat u de magnetron hebt voorverwarmd de deur. Leg het gerecht op het rooster en zet het rooster op het draaiplateau.



3. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** (…).
   De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
   1) Na de ingestelde tijd gaat de grill uit en hoort u vier keer een waarschuwing.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ Maakt u zich geen zorgen wanneer het verwarmingselement tijdens het grillen aan of uit gaat. Zo wordt de temperatuur geregeld en wordt oververhitting voorkomen.

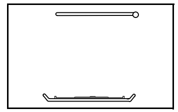
☛ Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen e.d. uit de combi magnetron haalt. Deze kunnen bijzonder heet worden. Controleer of het verwarmingselement goed horizontaal staat.

Magnetron en grill tegelijk gebruiken

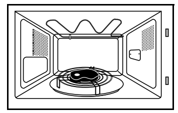
U kunt de magnetron en de grill ook combineren, zodat het gerecht wordt gebruineerd en bovendien snel gaar is.

☛ Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als grillbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

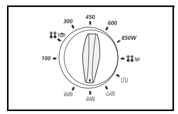
☛ Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.



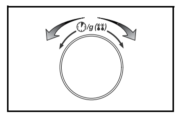
1. Zorg dat het verwarmingselement goed horizontaal zit. Zie ook pagina 13.



2. Open de deur van de magnetron. Leg het voed sel op het rooster en plaats het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de gewenste grillstand(…, …, …).



4. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** (…).
   De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
   1) Na de ingestelde tijd gaat de grill uit en hoort u vier keer een waarschuwing.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ Bij combinatie van magnetron en grill kan de magnetron maximaal op 600W worden gezet.

Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ :geschikt
✗ :ongeschikt
✓✗:onzeker

NL

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, waarbij ze hun energie overdragen aan de moleculen in het voedsel. Microgolven worden vooral aangetrokken en geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen. De microgolven brengen de moleculen in het voedsel in snelle trilling, waardoor de temperatuur stijgt en het voedsel gaar wordt.

KOKEN

Serviesgoed voor gebruik in de magnetron:

De gebruikte schalen e.d. moeten de microgolven ongehinderd doorlaten zodat alle energie wordt gebruikt om het voedsel te verwarmen. Microgolven worden teruggekaatst door metaal, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, terwijl ze prob-leemloos door keramiek, glas, porcelein en plastic heen gaan, evenals door papier en hout. U kunt in een magnetron dus beslist geen metalen pannen gebruiken.

Voedsel dat kan worden bereid in een magnetron:

Allerlei soorten voedsel zijn geschikt om in de magnetron te worden bereid, bijvoor-beeld verse of ingevroren groenten, fruit, deegwaren, rijst, graan, bonen, vis en vlees. Ook sausjes, vla, soep, pudding en ingemaakt voedsel kunnen in een combi mag-netron worden klaargemaakt. Koken met de magnetron is ideaal voor veel gerechten die normaal gesproken op een kookplaat worden bereid. U kunt de magnetron bijvoorbeeld ook gebruiken om boter of chocola te smelten.

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk dat u het voedsel tijdens het verwarmen afdekt, omdat er anders water in de vorm van stoom uit het voedsel ontsnapt. De stoom blijft energie opne-men uit de microgolven, waardoor een gedeelte van de energie niet in het voedsel terechtkomt. U kunt voedsel op diverse manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch of plastic deksel of een magnetronbestendige plastic folie.

Wachttijd voor “nagaren”

Het is belangrijk dat u het voedsel na het verwarmen even laat staan, zodat de tem-peratuur zich gelijkmatig door het voedsel kan verdelen.

Aanwijzingen voor koken van ingevroren groenten

Gebruik een voor dit doel geschikte ovenvaste schaal met deksel. Kook de groente met het deksel op de schaal gedurende de aangegeven minimum tijd (zie onder-staande tabel). Ga door met koken tot u de groente gaar genoeg vindt. Onderbreek het koken twee keer om te roeren, en roer ook na afloop. Zout, kruiden en/of boter voegt u toe wanneer de groente gaar is. Houd tijdens het nagaren het deksel op de schaal.

Gerecht	Hoeve-elheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150 g	600W	4½-5½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Erwten	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Sperciebonen	300 g	600W	8-9	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwten/maïs)	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Gemengde groenten (Chinees)	300 g	600W	8-9	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt.
Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door. Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeve-elheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g	850W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g	850W	21-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	850W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	850W	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Voeg 1 liter heet water toe.

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (850 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	5½-6½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	4½-5	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3½-4	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	3½-4	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	4½-5	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	5½-6	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	5-5½	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20 °C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren

Soms kunt u voedsel verwarmen op 850 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W. Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).

Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.

Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank. Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen

Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer. Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

Dranken opwarmen

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

NL

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding:

Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:

Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec 50 sec to 1min	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	850W	1-1 ½ 1½-2	1-2	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.
Soep (koud)	250g	850W	3-3½	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	5½-6½	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels)op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	5-6	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	350g	600W	5½-6½	3	Leg een maaltijd bestaande uit 2 of 3 gekoelde gedeelten op een ovenvast bord. Dek dit af met magnetronfolie.

NL

HANDINSTELLING VOOR ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.

Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen. Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20 °C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180 W,).

Gerecht	Hoeveel-heid	Tijd (min.)	Nadooitijd (min.)	Aanbevelingen
Vlees				
Gehakt	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Draai				
Varkenslapjes	250g	7½-8½		
Gevogelte				
Stukjes kip	500 g (2 stuks)	14½-15½	15-40	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met alumi-niumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Hele kip	900g	28-30		
Vis				
Visfilet	200 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de smalle uiteinden met aluminium-folie. Draai de vis halverw-ege de ontdooitijd om!
Fruit				
Bessen	250g	6-7	5-10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood				
Broodjes (ieder ca. 50 g) Toast/Sandwich Duits brood (tarwe en rogge)	2 stuks 4 stuks 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverw-ege de ontdooitijd om!

GRILL

Het verwarmingselement voor de grill zit tegen de bovenkant van de magnetron. Het werkt als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait wordt het voedsel gelijkmatiger bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel sneller bruin.

Kookgerei voor grillen

Moet vuurvast zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel dat u kunt grillen

Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes bacon en ham, plakjes vis, sandwiches en alle soorten tosti's.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als alléén de grill wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement voor de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Onthoud dat het voedsel op het bovenste rooster geplaatst moet worden, tenzij dit anders wordt aangegeven.

MAGNETRON + GRILL

Deze bereidingsinstelling combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van het koken met de magnetron. De instelling werkt alleen als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait, wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Op dit model zijn drie gecombineerde instellingen beschikbaar: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookgerei voor bereiding met magnetron + grill

Gebruik kookgerei waar de microgolven doorheen gaan. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookgerei in de combinatiefunctie. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel geschikt voor bereiding met magnetron + grill

Voedsel dat opgewarmd moet worden en een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor bereiding met de combinatiefunctie (bijv. pasta). Ook voedsel met een korte bereidingstijd en dat een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor de combinatiefunctie. Deze functie kan ook gebruikt worden voor grotere hoeveelheden voedsel met een bruin en knapperig laagje (bijv. stukjes kip, draai deze halverwege de bereidingstijd om.) Kijk in de grill-tabel voor meer informatie.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als u de combinatiefunctie (magnetron en grill) gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement van de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Het voedsel moet op het bovenste rooster worden geplaatst, tenzij een andere plaats wordt aangeraden. Anders moet u het direct op het plateau zetten. Zie de instructies in de volgende tabel.

U moet het voedsel omdraaien als u het aan beide zijden wilt bruinen.

Aanwijzingen voor grillen van ingevroren etenswaren

Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor vermogen en bereidingstijd.

Vers voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Broodjes (ca. 50 g per stuk)	2 stuks 4 stuks	Magnetron + grill	300W +grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2	Leg de broodjes in een kring met de onderkant omhoog direct op het draaiplateau. Grill de broodjes tot ze knapperig zijn. 2-5 minuten nagaren.
Stokbroodjes met vulling (tomaat, kaas, ham, champignons)	250-300 g (2 stuks)	450W +grill	8-9	--	Leg 1 ingevroren stokbroodje midden op het rooster; leg 2 of 3 stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Gegratineerde groenten of aardappels	400 g	450 W + grill	13-14	--	Leg het ingevroren product op een kleine ovenvaste schaal. Zet de schaal op het rooster. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Deegwaren (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Doe de ingevroren deegwaren op een kleine, lage ovenvaste schaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Kipnuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Leg de kipnuggets direct op het draaiplateau.
Ovenpatat	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Leg de patat verspreid over bakpapier op het draaiplateau.

Aanwijzingen voor grillen van verse etenswaren

Zet de grill aan en verwarm de magnetron 4 minuten voor.

Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor vermogen en bereidingstijd.

Vers voedsel	Hoeveelheid	Verm-ogen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Geroosterd brood	4 stuks (25g per stuk)	Alleen grill	4-5	4½-5½	Leg de boterhammen naast elkaar op het rooster.
Broodjes (voorgebakken)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	2-3	Leg de broodjes eerst met de onderkant omhoog in een kring direct op het draaiplateau.
Gegrillde tomaten	200 g (2 st.) 400 g (4 st.)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Snijd de tomaten doormidden. Doe er wat kaas op en leg ze in een kring op een lage ovenvaste schaal. Zet de schaal op het rooster.
Toast Hawaii (ananas, ham en kaas in plakjes)	2 stuks (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Rooster eerst de boterhammen. Leg het geroosterde brood met het beleg op het rooster, 2 tegenover elkaar. 2-3 minuten laten nagaren.
Gepofte aardappels	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Snijd de aardappels doormidden. Leg ze in een kring op het rooster met de platte kant naar de grill.
Stukjes kip	450-500 g (2 stuks)	300 W + grill	8-9	9-10	Smeer de stukjes kip in met olie en kruiden. Leg ze in een kring met de botjes naar het midden. Leg geen stukjes kip in het midden van het rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Lamskotelet (medium)	400 g (4 stuks)	Alleen grill	11-13	8-9	Smeer de stukjes lamsvlees in met olie en kruiden. Leg ze in een kring op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten nagaren.
Varkenslapjes	250 g (2 stuks)	Magnetron + grill	(300W +grill) 7-8	(Alleen grill) 6-7	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg ze in een kring op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten nagaren.
Gebakken appels	1 appel (ca. 200g) 2 appels (ca. 400g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Boor de klokhuizen uit en vul ze met rozijnen en jam. Doe er wat amandelsnippers op. Leg de appels op een lage ovenvasteschaal. Zet de schaal rechtstreeks op het draaiplateau.

Kooktips (vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN

Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel.
Verwarm 30 tot 40 seconden op 850 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN

Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN

Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)

Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten op 850 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 850 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN

Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6½ tot 7½ minuten op 850 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN

Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3½ tot 4½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan. Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

De onderstaande onderdelen van uw combi magnetron moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat zich voedselresten en vet verzamelen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afdichtingen***
- ***Draaitableau en geleidingsring***

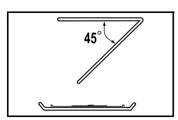
☛ Zorg dat de afdichtingen van de deur ALTIJD schoon blijven en dat de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Nabehandelen met schoon water en tenslotte afdrogen.
2. Verwijder vlekken van de binnenwanden en de geleidingsring met een in een warm sopje gedompelde doek. Nabehandelen met een vochtige doek en tenslotte afdrogen.
3. Om vastzittende voedselresten los te maken en geurtjes weg te krijgen, zet u een kop verdund citroensap op het draaiplateau en verhit deze 10 minuten op vol vermogen.
4. U kunt het plateau desgewenst in de afwasmachine schoonmaken.

✉ Zorg ervoor dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen terechtkomt. Gebruik **NOOIT** agressieve schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral op bij het reinigen van de afdichtingen van de deur. Zorg dat:
- Er zich geen voedselresten verzamelen
- Er geen vuil of voedselresten achterblijven, waardoor de deur niet meer goed sluit

✉ **REINIG** de binnenkant van de combi magnetron na gebruik met een mild sopje van een schoonmaakmiddel. Laat de magnetron eerst afkoelen voordat u hem reinigt, om brandwonden te voorkomen.



We raden u aan om het verwarmingselement voor het gemak omlaag te draaien voordat u de bovenwand in de magnetron reinigt.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.

Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CE282DN / CE282DNT**
Netspanning	230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	
Microgolffunctie	1300 W
Grill	1100 W
Combinatieprogramma	2400 W
Afgegeven vermogen	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenmaten	489 x 275 x 398 mm
Ovenruimte	330 x 211 x 329 mm
Inhoud	23 liter
Gewicht	
Netto	ong. 15 kg

SAMSUNG
ELECTRONICS

Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.

Tel : 0900 20 200 88 (EUR 0.10/Min)
www.samsung.com/nl